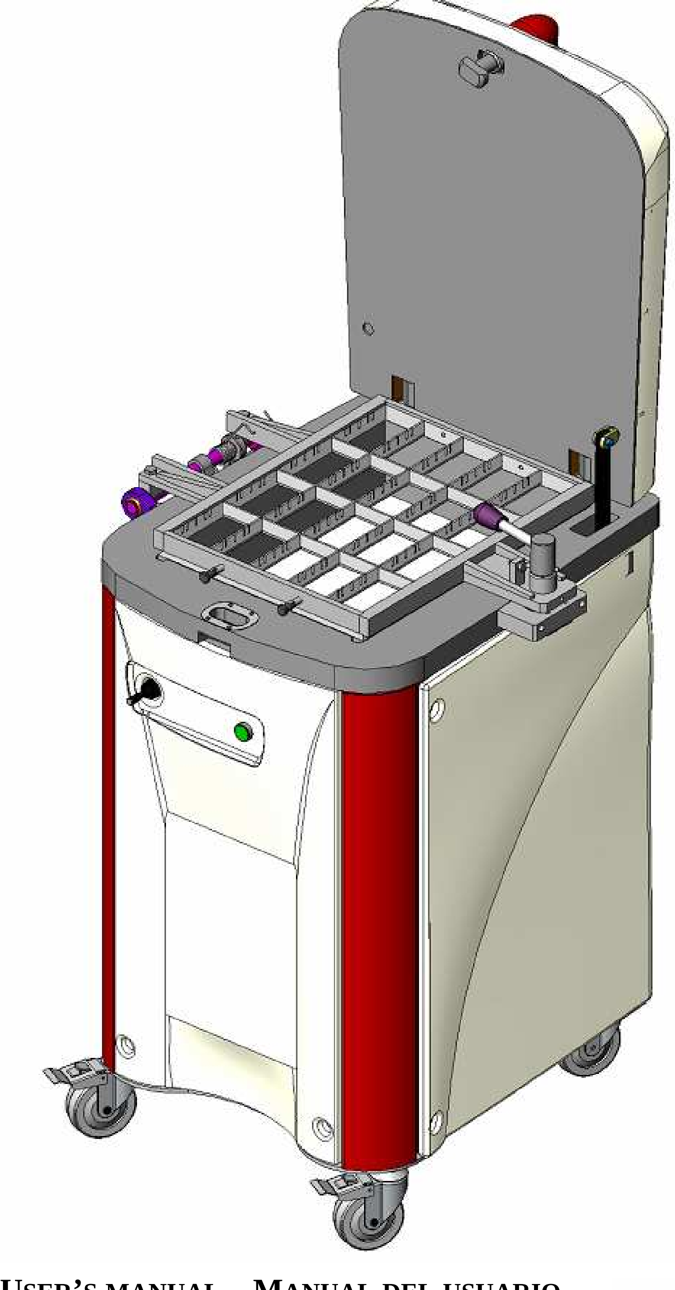
DIV—X

Diviseuses hydrauliques
Hydraulic divider
Divisoras hidráulicas





NOTICE UTILISATEUR—USER'S MANUAL—MANUAL DEL USUARIO

JUILLET 2004.

RÉF: 9210000



SOMMAIRE—CONTENTS—INDICE

Cher client ,

Vous êtes l'heureux utilisateur de la diviseuse hydraulique DIV - X de MERAND Mécapâte S.A.
Cette machine conçue pour vous donner de longues années de service est le résultat de l'étude et de la fabrication de qualité MERAND Mécapâte.
Pour tirer le meilleur parti de la diviseuse hydraulique DIV - X, lisez attentivement cette notice. Elle vous aidera à vous familiariser avec le fonctionnement de la machine et vous y trouverez les conseils de base sur son entretien.

MERAND Mécapâte S.A met à votre disposition un service technique qui dispose des informations les plus récentes.
N'hésitez pas à le consulter :
S.A.V. Tél.: 02.99.04.15.36

Dear customer ,

You are the happy user of the hydraulic divider DIV-X of MERAND MÉCAPÂTE S.A.
This machine conceived to give you long years of service is the result of the study and the qualitative MERAND Mécapâte manufacture.
To fire the best party of the hydraulic divider DIV-X, read attentively this note. It will help you to familiarize you with the functioning of the machine and you will find there basic advices on the maintenance.

MERAND MÉCAPÂTE S.A provides you with a technical service which has the most recent information.
Do not hesitate to consult it:
After sales Tel.: +332.99.04.15.36

Estimado cliente, ,

Es usted el afortunado usuario de la divisora hidráulica DIV-X de MERAND MÉCAPÂTE S.A.
Esta máquina concebida para servirle por muchos años, es el resultado del estudio y de la elaboración de calidad MERAND Mécapâte .
Para sacar el mejor partido de la divisora hidráulica, DIV-X, lea atentamente este manual. Le ayudará a familiarizarse con el funcionamiento de la máquina y en él encontrará los consejos de base para su mantenimiento.

MERAND MÉCAPÂTE S.A pone a su disposición un servicio técnico que dispone de las informaciones más recientes.
No dude en consultarlo :
Servicio al cliente Tel.:
+332.99.04.15.36

I - REGLES GENERALES DE SECURITE

1 - Avant l'utilisation de la DIV - X, lire attentivement la notice.
2 - Seuls les techniciens boulangerie sont habilités à effectuer le suivi technique de ce matériel.
3 - Aucune responsabilité de MERAND Mécapâte S.A ne sera engagée en cas de dommages causés par un non-respect des instructions fournies.
4 - Seuls les équipements fournis par MERAND Mécapâte S.A pourront engager sa responsabilité selon ses conditions générales de vente.
5 - Seuls les électriciens professionnels sont autorisés à ouvrir les coffrets électriques et à intervenir sur les équipements.
6 - Ne jamais utiliser la DIV - X pour d'autres fonctions que celles pour lesquelles elle est prévue.
7 - S'assurer que les personnes non autorisées, les enfants et les animaux restent à l'écart de tous les composants de la diviseuse.
8 - Couper l'alimentation électrique de la DIV - X avant toute intervention.

I - MAIN SAFETY INSTRUCTIONS

1 - Before using the DIV - X, read attentively note.
2 - Only the engineers bakery are authorized to make the technical follow-up of this material.
3 - No Mérand Mécapâte S.A's responsibility will be opened in case of damages caused with a disregard of supplied instructions.
4 - Only the equipments supplied by Mérand Mécapâte will be able to open the responsibility according to its general conditions of sale.
5 - Only the professional electricians are authorized to open the electric caskets and to intervene on the equipments.
6 - Never use the DIV - X for the other matters than those for that it is foreseen.
7 - To make sure that the not authorized persons, the children and the animals stay away from all the constituents of the divider.
8 - To cut the electric food of the DIV - X before any intervention.

I - REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

1 - Antes de la utilización de la DIV - X, leer atentamente el manual.
2 - Sólo los técnicos en panadería están habilitados para llevar a cabo el seguimiento técnico de este material.
3 - Mérand Mécapâte S.A. no asume ninguna responsabilidad en caso de daños causados por el no respeto de las instrucciones suministradas.
4 - Sólo los equipos suministrados por Mérand Mécapâte podrán comprometer su responsabilidad según las condiciones generales de venta.
5 - Sólo los electricistas profesionales están autorizados a abrir los cofres eléctricos y a intervenir en los equipos.
6 - No utilizar nunca la DIV - X para otras funciones que para las que está prevista.
7 - Asegurarse que las personas no autorizadas, los niños y los animales se mantienen fuera del alcance de todos los componentes de la divisora.
8 - Cortar la alimentación eléctrica de la DIV - X antes de cualquier intervención.

II - REGLES DE GARANTIE

La DIV - X est garantie pendant une période de 12 mois à partir de l'acquisition de la machine sous condition qu'elle soit employée suivant les instructions contenues dans ce manuel et selon les conditions générales de vente de la société MERAND Mécapâte.

Dans les cas où la diviseuse ne serait pas utilisée suivant les instructions décrites dans ce manuel ou des interventions techniques seraient effectuées par des personnes non habilitées par MERAND Mécapâte, la garantie ne sera plus valide.

LA GARANTIE NE PREND PAS EN COMPTE LES PARTIES ELECTRIQUES.

II – GUARANTEE RULES

The DIV - X is guaranteed during a period of 12 months from the purchase of the machine under condition that it is used according to instructions contained in this instructions manual and according to the general conditions of sale of the Mérand Mécapâte company.

In the cases where the divider would not be used according to instructions described in this instructions manual, or technical interventions would be made by persons not authorized by Mérand Mécapâte, the guarantee will not be valid any more.

THE GUARANTEE DOES NOT TAKE INTO ACCOUNT ELECTRIC PARTS.

II – REGLAS DE GARANTIA

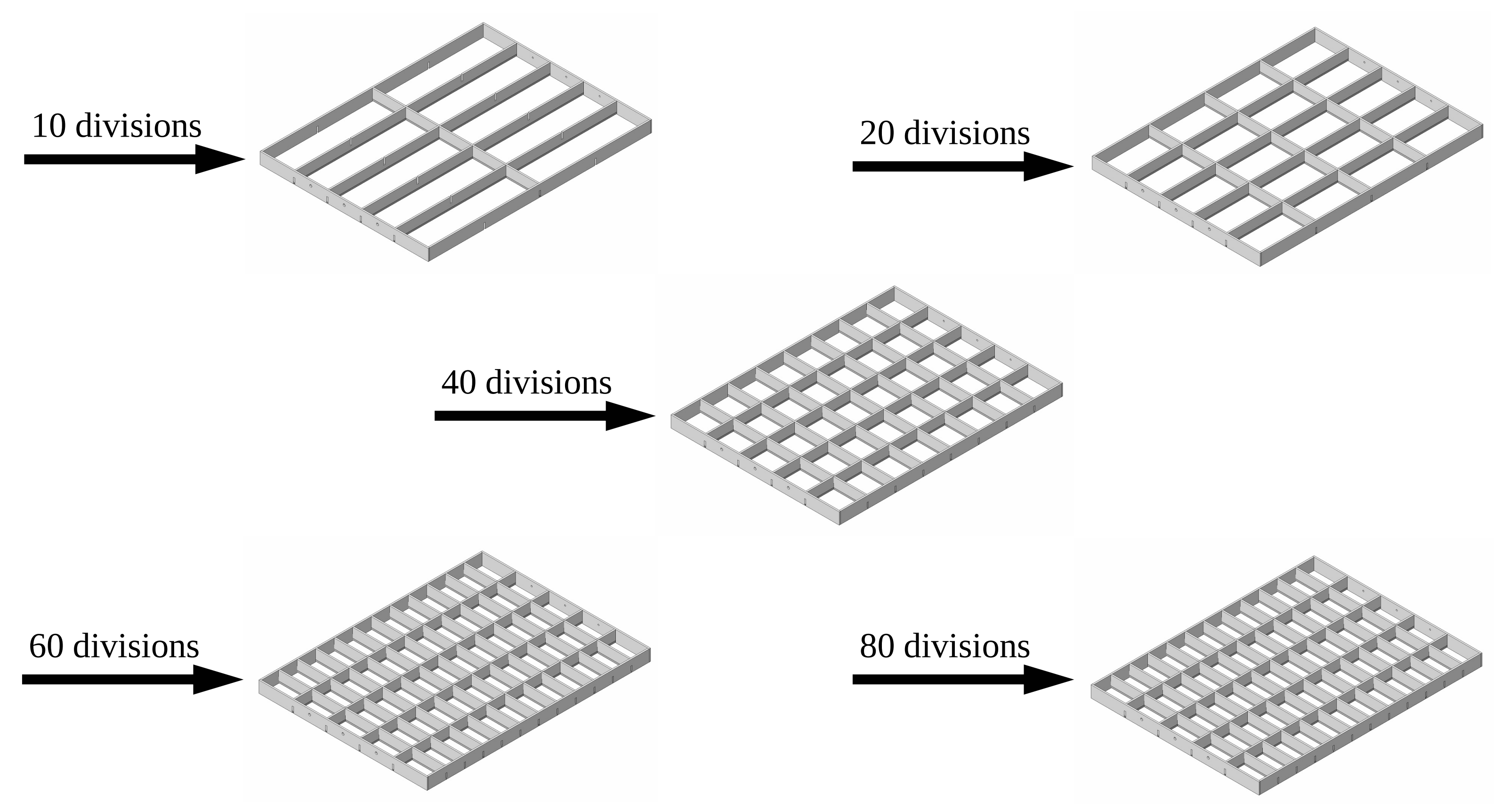
La DIV - X está garantizada durante un periodo de 12 meses a partir de la adquisición de la máquina a condición de que sea empleada respetando las instrucciones contenidas en este manual y según las condiciones generales de venta de la sociedad Mérand Mécapâte .

En el caso en que la divisora no se utilizara respetando las instrucciones descritas en este manual, o se efectuaran intervenciones técnicas por personas no habilitadas por Mérand Mécapâte, la garantía dejará de ser válida.

LA GARANTIA NO COMPRENDE LAS PARTES ELECTRICAS

III - CARACTERISTIQUES—TECHNICAL DATAS—CARACTERISTICAS

III.1 - La gamme—The range—La gama



LES CUVES CARREES
Carrées, pour des pâtons de forme identique et régulière.

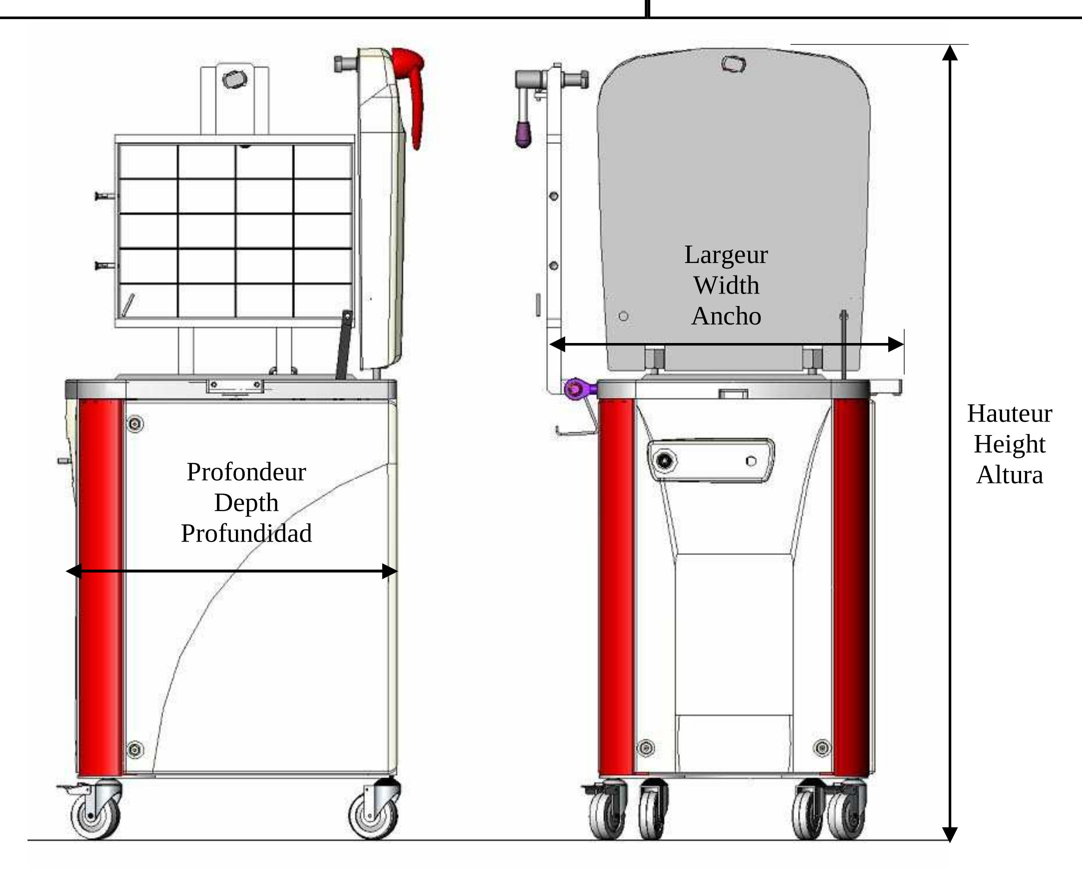
SQUARE TANK
Squared, for dough-balls of identical and regular shape.

LAS CUBAS CUADRADAS
Cuadradas, para porciones de forma idéntica y regular

III.2 - Capacités—Capacities—Capacidad

	DIV - X				
Modèle—Model—Modelo	10	20	40	60	80
Poids de pâte maxi—Maximum weight—Peso maxi. de la masa (Kg)	16	16	16	16	13
Poids de pâte mini—Minimum weight—Peso mini. De la masa (Kg)	6	6	6	6	6
Poids de pâtons mini—Minimum weight of the doughballs—Peso mini. de las porciones (grammes)	600	300	150	100	75
Poids de pâtons maxi—Maximum weight of the doughballs—Peso maxi. de las porciones (grammes)	1600	800	400	266	162

III.3 - Caractéristiques dimensionnelles	III.3 - Overall dimensions	III.3 - Características dimensionales
DIVA seule Largeur : 75 cm Profondeur : 80 cm Hauteur couvercle fermé : 112 cm Hauteur couvercle ouvert : 180 cm *Colisage* Largeur : 100 cm Profondeur : 100 cm Hauteur couvercle fermé : 140 cm	*DIVA* Width: 75 cm Depth : 80 cm Height with closed lid : 112 cm Height with opened lid : 180 cm *Packing* Width: 100 cm Depth : 100 cm Height with closed lid : 140 cm	*DIVA* Ancho: 75 cm Profundidad : 80 cm Altura con tapadera cerrada : 112 cm Altura con tapadera abierta : 180 cm Cubierta Ancho: 100 cm Profundidad : 100 cm Altura con tapadera cerrada : 140 cm



III.4 - Caractéristiques électriques

Puissance : 3 kW à 50Hz
3.6 kW à 60Hz
Tension : 230/400 V
Intensité : 12.1 / 7 A
Vitesse de rotation moteur :
2850 tr.min^{-1} à 50 Hz
3420 tr.min^{-1} à 60 Hz
Indice de protection IP 54
Protection par discontacteur à relais thermique
Câble d'alimentation de 4 m avec prise TRI + N + T

III.5 - Caractéristiques hydrauliques

Electro distribution
Huile HYDROFLO CT FINA L0764 P8F
Vérin télescopique double effet à chambres indépendantes

III.4 - Eletric data

Power : 3 kW at 50Hz
3.6 kW at 60Hz
Voltage : 230/400 V
Intensity : 12.1 / 7 A
Rrotation speed of engine:
2850 tr.min^{-1} à 50 Hz
3420 tr.min^{-1} à 60 Hz
Indication of protection : IP 54
Protection by discontacteur in thermic re lay
Food cable of 4 m with grip TRI + N + E

III.5 - Hydraulic data

Electro distribution
HYDROFLO Oil CT FINA L0764 P8F
Telescopic jack doubles effect with cham bers independent

III.4 - Cracterísticas eléctricas

Potencia : 3 kW a 50Hz
3.6 kW a 60Hz
Voltaje : 230/400 V
Intensidad : 12.1 / 7 A
Velocidad de rotación motor:
2850 tr.min^{-1} à 50 Hz
3420 tr.min^{-1} à 60 Hz
Indice de protección IP 54
Protección por desconectador a relé térmico
Cable de alimentación de 4 m con toma TRI + N + T

III.5 - Cacterísticas hidráulicas

Electro distribución
Aceite HYDROFLO CT FINA L0764 P8F
Elevador telescópico doble efecto con cámaras independientes

III.6 - Description

Les diviseuses à grille DIV-X sont constituées de:

- Un châssis rigide auto-porteur en tôle pliée monté sur quatre roulettes pivotantes dont deux avec freins.
- Deux carters latéraux montés sur charnières et se fermant par deux vis(nécessité d'utiliser une clé alène).
- Un couvercle en acier mécano-soudé avec semelle en acier inoxydable.
- Une cuve usiné en aluminium.
- Un plateau en Ertalyte®.
- Un relevage de couvercle compensé par un ressort de traction.
- Une poignée de couvercle réglable et à rattrapage de jeu.
- Un système hydraulique
- Un manipulateur de commande pour effectuer les trois phases de la division:
  - compression et étalement simultanés de la pâte.
  - découpe .

Le niveau de pression accoustique d'émission pondérée A et moyenné sur le temps est inférieur à 70 dB.

III.6 - Description

The DIV-X grill dividers are composed of:

- A rigid free-standing frame made of a brake-formed sheet mounted on four swiveling wheels, two of which have brakes.
- Two lateral casings mounted on hinges and which are closed by two screws (an Allen wrench is necessary).
- A mechanically welded steel lid with a stainless steel soleplate.
- A machine-cut aluminum tub.
- A tray made of Ertalyte®.
- A lid release using a draw-string.
- An adjustable lid handle, also adjustable for taking up wear.
- A hydraulic system
- A control handle for the three phases of the division:
  .compression and spreading of the dough.
  .cutting.

The acoustic pressure level of the weighed output A averaged over time is inferior to 70 dB.

III.6 - Descripción

Las divisoras con rejillas DIV-X están compuestas por:

- Un bastidor rígido autosustentado de chapa plegada sobre cuatro ruedas pivotantes, dos de ellas con frenos.
- Dos cárters laterales montados con bisagras y sujetos por dos tornillos (es necesario utilizar una llave lezna).
- Una tapa de acero soldada mecánicamente con zapata de acero inoxidable.
- Una cuba fabricada en aluminio.
- Un plato en Ertalyte®.
- Un alzado de la tapa compensado por un resorte de tracción.
- Un mango de tapa regulable y con compensacion del juego.
- Un sistema hidráulico.
- Un manipulador a distancia para efectuar las tres fases de la división:
  .compresión y estirado simultáneos de la masa,
  .corte.

El nivel de presión acústica de la emisión ponderada A y medido en tiempo es inferior a 70 dB.

IV - MISE EN SERVICE

IV.1 - Equipement

Pour sa mise en service et son entretien impératif, la diviseuse est dotée de l'équipement suivant:
Notice technique.

IV.2 - Contrôle électrique

Vérifier que le branchement de la diviseuse est compatible avec votre ligne électrique.
Nous vous rappelons que nos machines sont prévues pour un branchement en 400 V et que de ce fait le relais thermique est réglé à 4.1 Ampères. Dans le cas où la diviseuse est alimentée en triphasé 230 Volts, le relais thermique est réglé à 7.1 Ampères.

* Connecter le câble d'alimentation à une ligne d'amenée du courant en bon état, de section 5x1,5²: 3 phases + Neutre + Terre.
* Ouvrir le couvercle
* Actionner le manipulateur de commande en façade vers le haut. Si le plateau ne monte pas, intervertir deux phases dans la prise de courant de la diviseuse.

Attention: si le voltage est différent de 400 Volts, changer le relais thermique se trouvant dans le DRT ainsi que la position des barettes dans le bornier de la centrale en les plaçant suivant les indications suivantes.

IV - STARTING

IV.1 - Equipment.

For its starting and its imperative maintenance, the divider is endowed with the following equipment:
Specification sheet.

IV.2 - Electric Control

To verify that the connection of the divider is compatible with your electric line.
We remind you that our machines are foreseen for a connection in 400 V and that of this fact the thermal relay is adjusted in 4.1 amperes. In case the divider is fed in three phase 230 volts, the thermal relay is adjusted in 7.1 amperes.

* To connect the cable of food to a line of brought by the current in good condition, by the section 5x1,5 ²: 3 phases + Neutral + Earth.
* To open the lid
* To operate the control manipulator in upward front. If plate do not rise, to invert two phases in the socket of the divider.

Attention: if voltage is different from 400 volts, to change the thermal relay being in the DRT as well as the position of barettes in the bornier of the power plant by placing them according to the following indications.

IV - PUESTA EN SERVICIO

IV.1 - Equipo.

Para la puesta en servicio y su mantenimiento obligatorio, la divisora está dotada del equipo siguiente:
Manual técnico.

IV.2 - Control eléctrico

Verificar que la conexión de la divisora es compatible con la línea eléctrica.
Le recordamos que nuestras máquinas están previstas para una conexión de 400 V y que por ello el relé térmico está regulado a 4.1 amperios. En el caso en que la divisora sea alimentada en trifásico 230 volts, el relé térmico está regulado a 7.1 amperios.

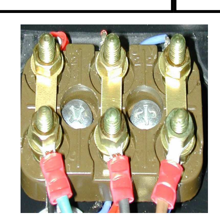
* Conectar el cable de alimentación a una línea de traída de corriente en buen estado, de sección 5x1,5 ²: 3 fases + Neutro + Tierra.
* Abrir la tapadera.
* Accionar el manuipulador de mando en la parte frontal hacia arriba. Si las meseta no suben, invertir dos fases en la toma de corriente de la divisora.

Atención: si el voltaje es diferente de 400 volts, cambiar el relé térmico que se encuentra en el DRT así como la posición de los pasadores en el terminal de la central colocándolos según las indicaciones siguientes.

triphasé 400
trifasico 400



triphasé 230
trifásico 230



V - UTILISATION

V.1 - Cycle manuel

V.1.1 - Préparation de la pâte

Pour peser la quantité de pâte à introduire dans la diviseuse, utiliser des bacs en matière plastique, des bacs carrés pour les DIV-X .

Placer la pâte dans ces récipients, peser, fariner légèrement.

V.1.2 - Introduction de la pâte dans la diviseuse

Plateau en position basse ou à la profondeur nécessaire suivant la quantité de pâte à diviser, fariner la cuve, puis ***introduire la pâte*** dans la cuve ***en la répartissant uniformément manuellement***, puis fariner légèrement le dessus de la pâte.

Pour les DIV-X à plateau en Ertalyte®, le farinage peut ne pas être nécessaire suivant le type de pâte travaillée.

Fermer le couvercle et verrouiller avec la poignée en la poussant vers la droite.

V - USE

V.1 - Manual Cycle

V.1.1 - Preparation of the dough

In order to weigh the quantity of dough to be inserted into the divider, use the plastic tubs, square tubs for the DIV-X's.

Place the dough in these containers, weigh them, and dust them lightly with flour.

V.1.2 - Introduction of the dough in the divider

Tray and knives in low position or in the necessary depth following the quantity of dough which will be divided, dust with flour the tub, then ***introduce the dough*** into the tub ***by distributing it uniformly*** *manually*, then dust with flour slightly the top of the dough.

For DIV-X with plate in Ertalyte ®, the flouring can not be necessary following one the type of worked dough.

Close the lid and lock with the handle by pushing it towards the right-hand side.

V - UTILIZACION

V.1 - ciclo manual

V.1.1 - Preparación de la masa

Para pesar la cantidad de masa que hay que introducir en la divisora, deberán utilizarse los cubos de plástico, y los cubos cuadrados para las DIV-X.

Colocar la masa en los recipientes, pesar y enharinar ligeramente.

V.1.2 - Introducción de la masa en la divisora

Plato y cuchillas en posición baja o a la profundidad necesaria según la cantidad de masa que se vaya a dividir, enharinar la cubeta, a continuación ***introducir la masa*** en la cubeta ***repartiéndola de manera uniforme y manualmente***, después enharinar ligeramente la masa por abajo.

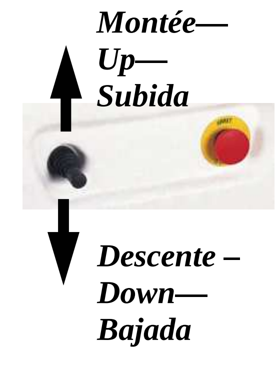
Para las DIV-X con meseta de Ertalyte ®, el enharinado puede no ser necesario según el tipo de masa trabajada.

Cerrar la tapadera y bloquear con la ayuda de la manivela empujándola hacia la derecha.







V.1.3 - Découpe de la pâte	V.1.3 - Cutting of the dough	V.1.3 - Corte de la masa
Actionner le manipulateur de commande vers le haut et le maintenir en position en appuyant simultanément sur le bouton vert, situé sur le coté droit de la DIV-X, le plateau monte et étale la pâte. Une fois la pâte étalée, au changement de son, relâcher le manipulateur puis donner une légère action sur celui-ci vers le bas afin de supprimer l'action de la pression sur le couvercle. Ouvrir ce couvercle en ramenant son levier vers la gauche. Fermer le porte grille. Actionner de nouveau le manipulateur vers le haut pour monter le plateau et ainsi découper les pâtons.	Pull the control handle upwards and keep it in that position while pressing on the green button at the right side of the DIV-X at the same time. The tray rises and spreads the dough. Once the dough is spread, when the sound changes, release the handle and gently move it downwards in order to stop the pressure movement on the lid. Open the lid while pulling its lever to the left. Close the grill door. Pull the control handle upwards to raise the tray and thus cut the dough rolls.  	Accionar el manipulador a distancia hacia arriba y mantener la posición presionando simultáneamente el botón verde situado al lado derecho de la DIV-X, de tal manera que el plato suba y estire la masa. Una vez estirada la masa, y cuando el sonido cambie, soltar el manipulador y hacerlo moverse ligeramente hacia abajo con el fin de suprimir la presión sobre la tapa . Cerrar la puerta del cajón. Accionar nuevamente el manipulador hacia arriba para subir el plato y de este modo cortar los pastones.







V.1.4 - Changement de grille

Ouvrir le porte grille, tenir la grille d'une main puis avec l'autre tirer les doigts d'indexage (rep 2) et les faire tourner pour les bloquer dans cette position.
Enlever la grille et la poser sur le support grille (rep 1)

Prendre l'autre grille et la mettre à la place de celle que vous venez d'enlever, fixez-la en position en remettant les doigts d'indexage (rep 2)

V.1.4 - Changing the grill

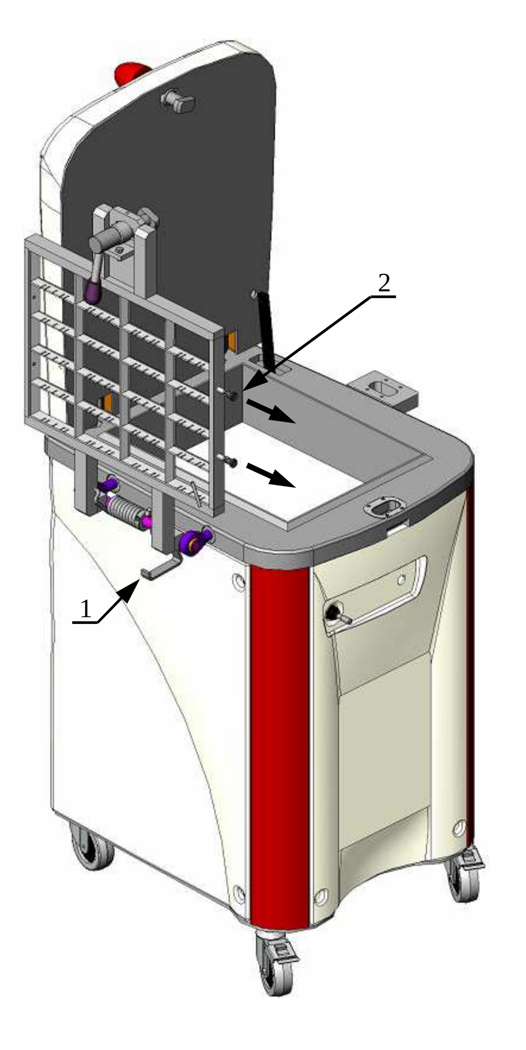
Open the grill door. Hold the grill in one hand, and with the other, pull the index pins (#2) and turn them until they lock in that position.
Remove the grill and lay it on the grill support (#1)

Take the other grill and place it where the first one was. Hold it in that position and put the index pins back into place (#2)

V.1.4 - - Cambio de rejillas

Abrir la puerta del rejilla, sujetar éste con una mano y con la otra sacar el perno fijador del divisor (rep 2) y hacerlo girar para que quede bloqueado en esta posición.
Quitar el cajón y colocarlo sobre su soporte (rep 1)

Coger el otro rejilla y colocarlo en el lugar del que se acaba de quitar, fijar el perno del divisor en la misma posición que anteriormente (rep 2)



VI - ENTRETIEN	VI - MAINTENANCE	VI - MANTENIMIENTO
L'entretien de cette machine est extrêmement réduit, cependant afin d'en assurer le bon fonctionnement, il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous. **VI.1 - Entretien journalier** Nettoyage rapide du plateau, de la cuve et du couvercle avec un coupe pâte en plastique. Amener le plateau en position basse Laisser le couvercle ouvert. ***LE COUVERCLE DE LA DIVISEUSE DOIT RESTER OUVERT APRES L'ARRET DU TRAVAIL, LE PLATEAU EN POSITION BASSE ET LES COUTEAUX SORTIS.***	The maintenance of this machine is extremely reduced, however to ensure a perfect working, it is necessary to proceed as mentioned below. **VI.1 - Daily maintenance** Fast cleaning of the plates, tank and lid with one cuts plastic dough. To bring the tray in low position Leave the lid opens. ***WHEN YOU FINISH TO WORK WITH THE DIVIDER, THE LID HAS TO BE OPENED, THE TRAY IN LOW POSITION AND THE KNIVES OUT.***	Esta máquina necesita un mantenimiento extremadamente redducido, sin embargo a fin de garantizar su buen funcionamiento, es indispensable efectuar las operaciones siguientes: **VI.1 - Mantenimiento diario** Limpieza rápida de las talochas, de la cubeta y de la tapadera con un cortamasa de plástico. Colocar el plato en posición baja Dejar la tapadera abierta. ***LA TAPADERA DE LA DIVISORA DEBE QUEDAR ABIERTA TRAS EL CESE DE TRABAJO, EL PLATO EN POSICION BAJA Y LAS CUCHILLAS FUERA.***

VI.2 - Entretien mensuel

Bien que les taloches soient très précises, il passe toujours un peu de pâte et farine entre le plateau et la cuve. Ceci est d’autant plus vérifiable dans le cas où les pâtes travaillées sont hautement hydratées.
Il convient donc de retirer la pâte séchée ainsi que la farine à l’intérieur de la diviseuse, au moins une fois par mois. Pour celà, ***après avoir débranché votre diviseuse DIV-X***, accéder à l’intérieur de la machine. Eliminer pâte et farine. Refermer les panneaux latéraux et les verrouiller.

VOUS BENEFICIEZ D’UNE GARANTIE POUR CE TYPE DE MATERIEL (voir Règles de Garantie au §II).

CEPENDANT, CETTE GARANTIE NE POURRA ETRE HONOREE SI LES CONSEILS D’ENTRETIEN ENUMERES DANS CE DOCUMENT NE SONT PAS RESPECTES.

VI.2 - Monthly maintenance

Although the floats are very precise, some dough and flour will always pass between the tray and the tub. This is even more often the case when dough that has been worked is heavily hydrated.

Therefore, it is recommended that the dried dough, as well as the flour inside the divider, be removed at least once a month. In order to achieve this, **once the DIV-X has been unplugged**, you can access the inside of the machine. Remove the dough and flour. Close the lateral panels and lock them.

YOU BENEFIT FROM A GUARANTEE FOR THIS TYPE OF MATERIAL (see terms of Guarantee in the §Il).

HOWEVER, THIS GUARANTEE WILL NOT BE ABLE TO BE HONORED IF THE ADVICES OF MAINTENANCE ENUMERATED IN THIS DOCUMENT ARE NOT RESPECTED.

VI.2 - Mantenimiento mensual

A pesar de que las llanas son muy precisas, siempre queda un poco de masa y de harina entre el plato y la cuba. Esto es aún más visible en el caso de masas altamente hidratadas.
Por lo tanto, conviene retirar la masa seca y la harina del interior de la divisora, al menos una vez al mes. Para esto, ***y tras haber desconectado su divisora DIV-X***, acceda al interior de la máquina y elimine la masa y la harina.Vuelva a cerrar las puertas laterales.

USTED BENEFICIA DE UNA GARANTIA PARA ESTE TIPO DE MATERIAL (VER Reglas de Garantía en §Il).

NO OBSTANTE , NO PODRA DISFRUTAR DE ESTA GARANTIA SI NO SON RESPETADOS LOS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO ENUMERADOS EN ESTE DOCUMENTO.

Vis
Screw



VII -ANNEXES

A1 - Schéma hydraulique des DIV-X.
A2 - Schéma électrique de la DIV-X.

VII - APPENDICES

A1 - hydraulic drawing of the DIV-X
A2 - electrical Drawings of the DIV-X.

VII -ANEXOS

A1 - Esquema hidráulico de las DIV-X.
A2 - Esquema eléctrico de la DIV-X.